

UAE.S 993: 2022

คู่มือข้อกำหนดหลัก ในการผลิตสัตว์ปีกฮาลาล

Certification Scheme GSO-Poultry Slaughter

คู่มือผู้ประกอบการ : ข้อกำหนดหลักในการผลิตสัตว์ปีกฮาลาล

คู่มือนี้รวบรวมข้อมูลสำคัญจากเอกสารสองฉบับ ได้แก่ “แผนการรับรอง GSO – การฆ่าสัตว์ปีก” (Certification Scheme GSO - Poultry Slaughter, อ้างอิงถึงเป็น “แผนการรับรอง CDIAL Halal”) และ “กฎระเบียบทางเทคนิคสำหรับการฆ่าสัตว์ตามหลักอิสลามของสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์” (UAE Updated Technical Regulation for Animal Slaughtering According to Islamic Rules, อ้างอิงถึงเป็น “ระเบียบ UAE.S 993:2022”) เพื่อให้คุณเข้าใจข้อกำหนดหลักในการผลิตสัตว์ปีกฮาลาล

1. ความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับฮาลาล (Fundamental Understanding of Halal)

- **ฮาลาล (Halal)** คือ คำภาษาอาหรับ หมายถึง สิ่งที่ชอบด้วยกฎหมาย อนุญาต หรือยอมรับได้ในหลักนิติอิสลาม (Islamic legislation) ซึ่งรวมถึงทุกสิ่งที่พระเจ้าและศาสนทูต (SAAWS) อนุญาตให้ชาวมุสลิม
- **ฮารอม (Haram)** คือ สิ่งตรงกันข้ามกับฮาลาล หมายถึง สิ่งที่ไม่ดีกฎหมาย ห้าม หรือไม่ได้รับอนุญาต
- **มัชบูฮ (Mashbooh)** คือ สิ่งที่น่าสงสัยหรือไม่แน่ใจ เมื่อไม่มีข้อมูลเพียงพอที่จะจัดประเภทผลิตภัณฑ์ว่าเป็นฮาลาลหรือฮารอม จะถูกจัดเป็นมัชบูฮ และต้องมีการตรวจสอบเพื่อพิสูจน์แหล่งที่มา
- **นะญีส (Najasah)** คือ ความไม่สะอาด สิ่งสกปรก หรือสิ่งที่เปื้อนด้วยผลิตภัณฑ์หรือวัสดุที่เป็นฮารอม
- **ผลิตภัณฑ์ฮาลาล** คือ ผลิตภัณฑ์ที่ชาวมุสลิมสามารถบริโภคได้ โดยถูกผลิตขึ้นตามค่านิยมและหลักการอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีการนำแนวคิด หลักการ และค่านิยมอิสลามมาใช้ตลอดห่วงโซ่การผลิต ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การแปรรูป การจัดการ การบรรจุ การจัดเก็บ การขนส่ง ไปจนถึงการบริการ
- **สิ่งต้องห้าม/สัตว์ฮารอม** สิ่งที่ไม่เป็นฮารอมหรือเป็นสัตว์ต้องห้าม ได้แก่ :
 - เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และอนุพันธ์
 - การดัดแปลงพันธุกรรมโดยใช้สัตว์ฮารอม
 - เลือดและอนุพันธ์
 - อนุพันธ์ใดๆ ของสัตว์ฮารอม เช่น เอนไซม์หรือสารหล่อลื่น
 - สารพิษหรือสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
 - ผลิตภัณฑ์ที่สกัดจากมนุษย์ เช่น L-cysteine
 - สารเสพติด
 - สัตว์ที่ไม่ได้ถูกฆ่าตามหลักฮาลาล หรือสัตว์ที่ตายแล้ว (เช่น สัตว์ที่ขาดอากาศหายใจ, ถูกทุบตี, ตกจากที่สูง, ถูกขวิด, ถูกสัตว์ป่ากิน)
 - ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดอิสลาม

- สัตว์ต้องห้ามหลักๆ ได้แก่ หมูและหมูป่า, สัตว์ลูกผสมระหว่างสายพันธุ์ฮาลาลกับฮาลาล (เช่น ล่อ), แมลง (ยกเว้นตั๊กแตน), สัตว์เลื้อยคลาน (ยกเว้นกิ้งก่า), สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ, สัตว์ฟันแทะ, ค้างคาว, หอยทากที่ไม่ใช่ไข่, สัตว์น้ำล่ากินเนื้อ, สัตว์ที่มีกรงเล็บใหญ่หรือเขี้ยว

2. ภาพรวมกระบวนการรับรองฮาลาล (Overview of Halal Certification Process)

วัตถุประสงค์ของการรับรอง : เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดฮาลาล โดยอิงตามกฎระเบียบฮาลาลเฉพาะสำหรับประเทศมุสลิมและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่เฉพาะเจาะจง เพื่อรับประกันคุณภาพและความปลอดภัย

หลักการของหน่วยงานรับรอง (CDIAL Halal) :

- **ความเป็นกลาง (Impartiality):** หน่วยงานรับรองจะระบุ วิเคราะห์ และจัดการความเสี่ยงต่อความเป็นกลางที่อาจเกิดขึ้นจากบริการตรวจสอบ
- **การรักษาความลับ (Confidentiality):** ข้อมูลลูกค้าทั้งหมดที่ได้รับหรือสร้างขึ้นในระหว่างกระบวนการตรวจสอบถือเป็นความลับ เว้นแต่ลูกค้าจะเปิดเผยต่อสาธารณะ หรือมีการตกลงร่วมกันให้เปิดเผย หรือตามที่กฎหมายกำหนด
- **นโยบายไม่เลือกปฏิบัติ (Non-discriminatory conditions policy):** บริการรับรองเปิดให้ผู้สมัครทุกคนที่กิจกรรมอยู่ในขอบเขตการดำเนินงาน โดยไม่คำนึงถึงขนาดของลูกค้า การเป็นสมาชิกสมาคม หรือจำนวนการรับรองที่เคยได้รับ

ขั้นตอนการรับรอง (CDIAL Halal) : กระบวนการรับรองประกอบด้วย 3 ระยะหลัก

- 1) **การรับรอง (Certification) :** เริ่มต้นด้วยการยื่นคำขอและวิเคราะห์เอกสาร การตรวจสอบเบื้องต้น (Phase 1 Audit) และการตรวจสอบในสถานที่ (Phase 2 Audit) การวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ (ถ้าจำเป็น) การตัดสินใจรับรอง และการออกใบรับรอง
- 2) **การบำรุงรักษา (Maintenance) :** มีการตรวจสอบการบำรุงรักษาประจำปีเพื่อยืนยันว่ายังคงปฏิบัติตามข้อกำหนด
- 3) **การรับรองใหม่ (Recertification) :** กระบวนการคล้ายกับการรับรองครั้งแรกเมื่อใบรับรองเดิมหมดอายุ

หมวดหมู่การรับรอง (CDIAL Halal) : ครอบคลุมกิจกรรมหลากหลาย ตั้งแต่การเลี้ยงสัตว์ การแปรรูปอาหารและอาหารสัตว์ การจัดเลี้ยง การจัดจำหน่าย การขนส่งและจัดเก็บ ไปจนถึงบริการเสริม การผลิตบรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์ และการผลิตสารเคมีชีวภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การฆ่าสัตว์ (Animal slaughtering) อยู่ในหมวดหมู่ CV ซึ่งรวมถึงการฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ การตัด การทำความสะอาด และการบรรจุ

3. ข้อกำหนดสำคัญในการฆ่าสัตว์ปีกฮาลาล (Key Requirements for Halal Poultry Slaughter)

ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเหล่านี้อย่างเคร่งครัดเพื่อรับประกันสถานะฮาลาลของผลิตภัณฑ์

3.1 ข้อกำหนดสำหรับสัตว์ที่จะฆ่า :

- **สภาพสัตว์ :** สัตว์ที่จะฆ่าต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้บริโภคได้ตามหลักอิสลาม รวมถึงนกต้องมีชีวิตอยู่ก่อนการฆ่า

- **สุขภาพและความสะอาด :** สัตว์ต้องมีสุขภาพดี ปราศจากโรค และสะอาด การขนส่งต้องไม่ทำให้สัตว์ทรมาน สัตว์ต้องได้รับการตรวจสอบโดยสัตวแพทย์ก่อนการฆ่า
- **อาหารสัตว์ :** อาหารสัตว์ไม่ควรมียาใดๆ ที่ถือเป็นฮารอม โดยเฉพาะในช่วง 3 วันสุดท้ายก่อนการฆ่า ควรหลีกเลี่ยงสัตว์ที่กินสิ่งสกปรกหรืออาหารสัตว์จากแหล่งที่ไม่ใช่ฮาลาล (Al Jalala)

3.2 ข้อกำหนดสำหรับผู้ฆ่า :

- **คุณสมบัติ :** ผู้ฆ่าต้องเป็นผู้ใหญ่และเป็นชาวมุสลิม หรือผู้ที่ไม่ใช่มุสลิม (ชาวยิวหรือคริสเตียน)
- **ความสามารถ :** ผู้ฆ่าต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการฆ่าสัตว์อย่างถูกต้องตามหลักฮาลาล รวมถึงปฏิบัติตามสุนามัยและความปลอดภัยของอาหาร
- **การรับรองและการกำกับดูแล (CDIAL Halal) :** ผู้ฆ่า (bleeder) ต้องมีใบรับรองที่ออกโดยหน่วยงานอิสลามที่มีอำนาจ และมีผู้ดูแลซึ่งเป็นตัวแทนของศูนย์อิสลามหรือสถาบันอิสลามอยู่ด้วย ณ จุดฆ่า

3.3 ข้อกำหนดสำหรับเครื่องมือและสถานที่ฆ่า :

- **ความสะอาดและวัสดุ :** อุปกรณ์ สายการผลิต และเครื่องมือทั้งหมดต้องสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อนจากฮารอม และทำจากวัสดุที่ถูกต้อง เช่น สเตนเลสสตีล
- **การแยกส่วน :** โรงฆ่าสัตว์และอุปกรณ์ต้องถูกออกแบบมาเพื่อการฆ่าสัตว์ฮาลาลเท่านั้น ห้ามฆ่าสัตว์ต้องห้าม หรือใช้วิธีที่ต้องห้ามในสถานที่เดียวกัน

3.4 ข้อกำหนดขั้นตอนการฆ่า :

- **การกล่าวพระนามอัลลอฮ์ (Basmala) :** ต้องกล่าว “บิสมิลลาฮ์” (ในนามของอัลลอฮ์) ขณะทำการฆ่า และห้ามกล่าวชื่ออื่นใดนอกเหนือจากอัลลอฮ์
- **การฆ่าด้วยเครื่องจักร :** ผู้ฆ่า/ผู้ดูแลต้องกล่าว “บิสมิลลาฮ์” ก่อนการทำงานของเครื่องจักรในแต่ละชุดสัตว์ปีก และต้องกล่าวซ้ำหากกระบวนการฆ่าถูกขัดจังหวะ ห้ามใช้เครื่องบันทึกเสียง
- **ทิศทาง Qibla :**
 - CDIAL Halal : หน้าอกของสัตว์ควรหันไปทาง Qibla (ทิศของเมกกะ) (21°25'21.0"N 39°49'34.0"E) ขณะทำการฆ่า
 - UAE.S 993:2022 : แนะนำว่า “หากเป็นไปได้” ซากสัตว์ควรหันไปทาง Qibla
- **การตัด :** การตัดต้องทำด้วยเครื่องมือที่สะอาดและคม โดยต้องตัดหลอดลม (trachea), หลอดอาหาร (esophagus), และหลอดเลือดแดง carotid และหลอดเลือดดำ jugular ทั้งสองเส้น ห้ามตัดศีรษะให้ขาดหรือหักคอ
- **ความรวดเร็วและไม่ทรมาน:** การฆ่าต้องทำด้วยมือขวาอย่างรวดเร็ว เพื่อลดความเจ็บปวดของสัตว์ ห้ามทรมานสัตว์ ด้วยการเคลื่อนย้ายเครื่องมือฆ่าช้าๆ หรือลัมบิตต่อหน้าสัตว์ หรือฆ่าสัตว์ต่อหน้าสัตว์อื่น

- การน็อก (Stunning - การทำให้หมดสติ) : นี่เป็นจุดสำคัญที่ผู้ประกอบการต้องทำความเข้าใจถึงความแตกต่างในข้อกำหนด
 - ตามแผนการรับรอง CDIAL Halal :
 - โดยทั่วไป ไม่แนะนำ ให้ใช้วิธีการน็อก
 - หากจำเป็นเพื่อลดความทุกข์ทรมานของสัตว์ใหญ่ สามารถใช้การช็อตไฟฟ้าแรงดันต่ำได้
 - สิ่งสำคัญ : ห้ามใช้วิธีการน็อกสำหรับสัตว์ปีกในประเทศอ่าวอาหรับ
 - ตามระเบียบ UAE.S 993:2022 (สำหรับสหรัฐอเมริกาและอิตาลี) :
 - โดยทั่วไป ไม่แนะนำ ให้ใช้วิธีการที่ทำให้หมดสติ แต่หากจำเป็นเพื่อลดความเจ็บปวดระหว่างการฆ่า สามารถใช้วิธีการควบคุมได้ภายใต้ข้อกำหนดและเงื่อนไขที่จำกัด
 - ห้ามใช้วิธีการที่ทำให้สัตว์ตายหรือหัวใจหยุดเต้นก่อนการฆ่า
 - ต้องมีการตรวจสอบกระบวนการฆ่าและการน็อกอย่างสม่ำเสมอโดยหน่วยงานรับรองฮาลาล เพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์ตายจากการเสียเลือด ไม่ใช่จากการน็อก
 - ระเบียบนี้มีตารางค่ากระแสไฟฟ้าสำหรับไก่และสัตว์อื่น ๆ เพื่อใช้ในการน็อก
 - ต้องมีการตรวจสอบสัญญาณชีพของสัตว์หลังการน็อกและก่อนการฆ่า
 - ต้องติดตั้งกล่องวงจรปิดเพื่อบันทึกกระบวนการน็อกและการฆ่า
- คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ : เนื่องจากมีความแตกต่างในข้อกำหนดเรื่องการน็อกสัตว์ปีก ควรตรวจสอบกฎระเบียบเฉพาะของประเทศหรือตลาดที่คุณต้องการส่งออกสินค้า เนื่องจากบางประเทศ (เช่น สหรัฐอเมริกาและอิตาลี) อาจอนุญาตให้มีการน็อกสัตว์ปีกภายใต้เงื่อนไขที่เข้มงวด ในขณะที่หน่วยงานรับรองบางแห่งอาจมีข้อกำหนดที่เคร่งครัดกว่าสำหรับภูมิภาคอื่น
- การสังเวยเลือด (Bleeding/Sangria) : ต้องปล่อยเลือดออกจนหมดก่อนเริ่มกระบวนการถัดไปสำหรับสัตว์ปีก ต้องใช้เวลาอย่างน้อย 180 วินาที
- การลวก/ถอนขน (Scalding/Plucking) : กระบวนการนี้ต้องทำหลังจากสัตว์ตายสนิทจากการสังเวยเลือดแล้วเท่านั้น อุณหภูมิน้ำลวกต้องอยู่ที่ 55°C (±1°C) และแช่ไม่เกิน 120 วินาที

3.5 ข้อกำหนดหลังการฆ่า

- การทำความสะอาดและตรวจสอบ : ซากสัตว์ต้องสะอาดทั้งภายในและภายนอก และต้องได้รับการตรวจสอบด้วยสายตาอย่างละเอียดเพื่อหาสิ่งผิดปกติ
- การทำความเย็นและการรักษาอุณหภูมิ : ต้องรักษาอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดกระบวนการทำความเย็น การตัดแต่ง/เลาะกระดูก (4°C หรือน้อยกว่า) การบรรจุ (ไม่เกิน 10°C) และการจัดเก็บ (ไม่เกิน 4°C สำหรับเนื้อแช่เย็น)

- **การแยกส่วนและป้องกันการปนเปื้อน:** พื้นที่บรรจุภัณฑ์ต้องแยกจากพื้นที่การผลิตเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม ผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องถูกระบุและแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาลอย่างชัดเจนระหว่างการแช่แข็งและการจัดเก็บ ยานพาหนะขนส่งต้องป้องกันการปนเปื้อน
- **การติดตรา/ฉลากฮาลาล :** สัตว์ที่ถูกฆ่า แช่เย็น หรือแช่แข็งแต่ละตัวต้องมีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์สุดท้าย และสามารถใช้ตรา CDIAL Halal ได้ ฉลากต้องระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ชนิดสัตว์ วันที่ฆ่า วันหมดอายุ ประเทศต้นกำเนิด และชื่อ/หมายเลขโรงฆ่าสัตว์ ห้ามใช้ข้อความ กราฟิก หรือสัญลักษณ์ที่บ่งชี้ว่าเป็นการฆ่าด้วยมือ หากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ฆ่าด้วยเครื่องจักร

4. ระบบการจัดการฮาลาล (Halal Management System - SGH) (ตามแผนการรับรอง CDIAL Halal)

องค์ประกอบที่จำเป็นสำหรับระบบการจัดการฮาลาล

- **นโยบายฮาลาล (Halal Policy) :** แนวคิดฮาลาลต้องถูกยืนยัน เผยแพร่ และทำความเข้าใจโดยพนักงานทุกคนในบริษัท
- **คณะกรรมการฮาลาล (Halal Committee) :** ควรประกอบด้วยทีมงานที่มีคุณสมบัติพร้อมและมีหน้าที่ที่กำหนด รับผิดชอบในการสร้างและตรวจสอบขั้นตอนฮาลาลของบริษัท ควรมีการประชุมอย่างน้อยปีละครั้ง
- **ขั้นตอนฮาลาล (Halal Procedure) :** กำหนดขั้นตอนการผลิตฮาลาลทั้งหมดอย่างชัดเจน ตั้งแต่การอนุมัติซัพพลายเออร์ การรับวัตถุดิบ การผลิต การทำความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ การจัดการและการจัดเก็บ ไปจนถึงการขนส่ง
- **การตรวจสอบภายในฮาลาล (Halal Internal Audit) :** บริษัทต้องดำเนินการตรวจสอบภายในอย่างน้อยปีละครั้ง เพื่อประเมินกระบวนการทั้งหมด และระบุจุดที่ต้องปรับปรุงหรือข้อบกพร่องในการปฏิบัติตามข้อกำหนดฮาลาล
- **จุดควบคุมฮาลาลและจุดควบคุมวิกฤตฮาลาล (Halal Control Points - PCH and Halal Critical Control Points - PCCH) :** กำหนดขั้นตอนในกระบวนการผลิตที่ส่งผลโดยตรงต่อสถานะฮาลาลของผลิตภัณฑ์ PCCHs คือจุดที่ต้องได้รับการตรวจสอบบ่อยขึ้นและเข้มงวดมากขึ้น ตัวอย่าง PCCHs อาจรวมถึงการรับวัตถุดิบ การแขวน การแพก การสับเวียเลียด และการลวก
- **ข้อกำหนดสำหรับวัตถุดิบ :** บริษัทต้องรับประกันสถานะฮาลาลของวัตถุดิบทั้งหมด
 - **วัตถุดิบที่ไม่ใช่สัตว์ :** แนะนำให้มีใบรับรองฮาลาล แต่ไม่บังคับ ต้องมีการประเมินซัพพลายเออร์ที่ดำเนินการโดยบริษัทเอง เพื่อยืนยันว่าวัตถุดิบไม่ได้ผลิตในสถานที่เดียวกับผลิตภัณฑ์ฮาลาล
 - **วัตถุดิบจากสัตว์ :** (ยกเว้นนมและไข่) ต้องมีใบรับรองฮาลาลที่ถูกต้อง

5. การตรวจสอบ การระงับ และการยกเลิกการรับรอง (Audits, Suspension, and Cancellation)

- **การตรวจสอบ :** หน่วยงานรับรองจะดำเนินการตรวจสอบเอกสาร (Phase 1) และการตรวจสอบในสถานที่ (Phase 2) เพื่อประเมินการปฏิบัติตามข้อกำหนด
- **ข้อบกพร่อง (Non-Compliances) :** หากพบข้อบกพร่อง จะถูกจัดประเภทเป็น Critical (กระทบต่อสถานะฮาลาลโดยตรง), Major (กระทบแต่ไม่ทำให้เสียสถานะฮาลาล อาจนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงสถานะได้) หรือ Minor (ไม่ทำให้เสียสถานะฮาลาล) บริษัทจะต้องจัดทำแผนปฏิบัติการเพื่อแก้ไขข้อบกพร่อง
- **การระงับการรับรอง :** อาจเกิดขึ้นชั่วคราวเนื่องจากเหตุผลทางการเงิน (เช่น ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดทางการเงิน) หรือเหตุผลทางเทคนิค (เช่น การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ การไม่ให้มีการตรวจสอบ หรือการใช้เครื่องหมายรับรองในทางที่ผิด) ระยะเวลาการระงับคือ 90 วันและอาจขยายได้
- **การยกเลิกการรับรอง :** สามารถเกิดขึ้นได้หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาที่ทำให้เกิดการระงับได้ภายในเวลาที่กำหนด หรือตามคำขอของลูกค้า เมื่อยกเลิกแล้ว จะมีการถอนสิทธิ์การใช้โลโก้ฮาลาลและประกาศต่อสาธารณะ

6. การใช้ตราฮาลาลและโลโก้ (Use of Halal Seal and Logo) (ตามแผนการรับรอง CDIAL Halal)

- **การอนุญาต :** หลังจากได้รับใบรับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนด ลูกค้าสามารถใช้ตราฮาลาลและโลโก้ CDIAL Halal บนแพลตฟอร์มดิจิทัล หรือแสดงที่สถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง โดยต้องขออนุญาตก่อน
- **ขอบเขตการใช้งาน :** โลโก้มีไว้สำหรับหน่วยงานที่ได้รับการรับรองเท่านั้น และสามารถใช้ได้กับผลิตภัณฑ์ฮาลาลในบรรจุภัณฑ์หลัก รอง และตติยภูมิ รวมถึงในการสื่อสารทางการตลาด
- **ข้อควรระวัง :** ห้ามใช้โลโก้ในลักษณะที่ทำให้เข้าใจผิด และการใช้งานต้องเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ระบุในขอบเขตการรับรองเท่านั้น
- **ข้อกำหนดสำหรับบางตลาด :** สำหรับตลาดในกลุ่มประเทศอ่าวอาหรับ การใช้โลโก้/ตราฮาลาลของ CDIAL Halal และโลโก้/ตราฮาลาลสากลเป็นสิ่งอนุญาต หากลูกค้าเลือกใช้งานจะต้องส่งให้ CDIAL Halal อนุมัติล่วงหน้า อย่างไรก็ตาม สำหรับสหรัฐอเมริกา เอมิเรตส์ อิหร่าน และอียิปต์ ลูกค้าจะต้องติดต่อหน่วยงานในประเทศเหล่านั้นเพื่อทำความเข้าใจแนวทางด้วยตนเอง เนื่องจาก CDIAL Halal ไม่ได้ให้การรับรองในประเทศเหล่านี้
- **การตรวจสอบการใช้งานโลโก้ :** ผู้ตรวจสอบจะตรวจสอบการใช้งานโลโก้ของลูกค้า หากลูกค้าไม่ปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ อาจมีการร้องขอให้แก้ไข ระงับการรับรอง หรือดำเนินการทางกฎหมาย